



TASTA EL MASNOU

Catálogo de productos de la gastronomía local
Catalogue de produits de la gastronomie locale



Ajuntament del Masnou

TASTA EL MASNOU

Cada lugar tiene su sabor. Con un entorno privilegiado, entre la cordillera Litoral y el mar Mediterráneo, El Masnou sabe a mar, al sablón de sus suelos y a ambiente saludable, y estos rasgos se reflejan en los productos gastronómicos que se producen y elaboran.

Tasta el Masnou ofrece una muestra de productos únicos y propios de la localidad, a través de los cuales se puede seguir la historia y la evolución de esta tierra de mar, y que son una puerta de entrada para descubrir este territorio desde la vertiente de la gastronomía y el enoturismo.

Chaque lieu à une saveur qui lui est propre. Situé dans un lieu privilégié, entre la chaîne montagneuse du littoral et la mer Méditerranée, El Masnou a le goût salé de la mer et du sablon des sols et offre un environnement de qualité, ce qui se reflète dans les produits gastronomiques qui y sont produits et élaborés.

Tasta el Masnou vous propose une gamme de produits uniques et typiques du village qui évoquent l'histoire et l'évolution de cette terre marine, afin de vous faire découvrir ce terroir à travers sa gastronomie et l'œnotourisme.

ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

Productos de mar / Produits de la mer

- 3 **Anxoves**
- 4 **Brandada de bacallà**

Productos cárnicos / Produits à base de viande

- 5 **Botifarra d'ou del Maresme**
- 6 **Hamburguesa DO El Masnou**

Panes y repostería / Pains et pâtisseries

- 7 **Masnovines**
- 8 **Torró d'Ocata**

Vermuts y licores / Vermouths et spiritueux

- 9 **Cervesa artesana**
- 10 **Vermuts de Vermouth Cisa**
- 11 **Vermut Aucata**
- 12 **Licor de crema catalana**

Producto histórico / Produit historique

- 13 **Galetes de barco**

Recetas / Recettes

- 14 **Caneló de brandada de bacallà**
- 15 **Amanida de mesclum amb botifarra d'ou del Maresme**

16 Los vinos de la DO Alella / Les vins de l'AO Alella

19 Mapa / Plan

20 Teléfonos y direcciones de interés / Téléphones et adresses utiles

Anchoas / Anchois

Desde 1995 se elaboran artesanalmente estas conservas de anchoas y boquerones con vinagre, sin ningún tipo de aditivo ni conservante.

El producto es de una calidad inmejorable gracias a un proceso de maduración muy cuidadoso.

Depuis 1995, ces conserves d'anchois sont préparées de manière artisanale, sans aucun additif ni conservateur.

Le produit est d'une qualité irréprochable, grâce à un processus de maturation éprouvé.



Javier Muñoz

RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Servir las anchoas con una tostada untada con aguacate y un chorro de aceite de oliva por encima.

Servez les anchois sur une tartine grillée tartinée d'avocat et un filet d'huile d'olive.

TEMPORADA / SAISON

Disponibile durante todo el año.

Disponibile toute l'année.

ARMONÍA DO ALELLA / HARMONIE AO ALELLA

Galàctica de Raventós d'Alella
La Rumbera d'Oriol Artigas

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

L'Anxoveta

C. de Barcelona, 50
+34 935 554 822

www.anxoveta.com

Venta en diferentes establecimientos de la población.

Vente dans différents établissements du village.



Brandada de bacalao / Brandade de morue

La brandada de la Bacallaneria Natalia es un producto artesanal y elaborado en El Masnou inspirado en la tradicional brandada catalana. Su ingrediente principal es el bacalao de Islandia y es una mousse muy ligera en boca, agradable al paladar, poco untuosa y con unas propiedades inigualables que hacen de él un producto muy versátil para elaborar un snack, un entrante o un plato principal.

La brandade de la Bacallaneria Natalia est un produit artisanal fabriqué à El Masnou, inspiré de la brandade catalane traditionnelle. Cette mousse, composée principalement de morue d'Islande, est très légère en bouche, agréable au palais, peu onctueuse et possède des propriétés inégalées qui en font un produit très polyvalent pour préparer un snack, une entrée ou un plat principal.



Natalia Moreno



RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Se aconseja comer a temperatura ambiente, acompañada de bastoncitos de pan o gratinada sobre tostaditas.

Consommez la brandade à température ambiante, accompagnée de gressins ou gratinée sur des toasts.

TEMPORADA / SAISON

Disponibile durante todo el año.

Disponibile toute l'année.



ARMONÍA DO ALELLA / HARMONIE AO ALELLA

6 Vincles de Talcomraja
Foranell Pansa Blanca de Quim Batlle

¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

El bacalao de Islandia está catalogado como el mejor bacalao del mundo y el proceso tradicional con el que se cura respeta las propiedades del producto y garantiza su calidad.

La morue d'Islande est classée comme la meilleure morue au monde et son processus traditionnel de salaison et de séchage respecte les propriétés du produit et garantit sa qualité.

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Bacallaneria Natalia

Mercat del Masnou, parada 41-42. C. d'Itàlia, 50
+34 625 517 180 • +34 935 408 390 • www.bacallanerianatalia.com

Butifarra de huevo del Maresme / Boudin catalan aux œufs du Maresme

Embutido cocido relleno de gambas, espárragos trigueros y ajos tiernos del Maresme. Se elabora de manera artesanal utilizando materias primas seleccionadas de máxima calidad, bajas en grasa, sin aditivos ni conservantes, y con poca sal.

Premio Mención Especial en la categoría de mejor butifarra de huevo artesana innovadora de la segunda edición del Concurso de Butifarra de Huevo Artesana (2017).

Receta de ensalada con butifarra de huevo del Maresme en la página 15.

Boudin cuit farci de crevettes roses, d'asperges sauvages et d'ail tendre du Maresme. Il est élaboré de manière artisanale à partir de matières premières de qualité optimale, pauvres en graisse, sans additifs ni agents conservateurs, et avec peu de sel.

Mention spéciale dans la catégorie du meilleur boudin aux œufs artisanal innovant lors de la deuxième édition du Concours de Boudin aux œufs artisanal (2017).

Voir la recette de salade de boudin aux œufs du Maresme, page 15.



IMEDISSENY



Ramón Oliver

RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Se aconseja comerla fría con pan con tomate, ensaladas y entremeses.

À consommer froid avec du pain à la tomate, en salade ou en hors-d'œuvre.

TEMPORADA / SAISON

Disponibile durante invierno y primavera.

Disponibile en hiver et au printemps.



ARMONÍA DO ALELLA / HARMONIE AO ALELLA

La Flamenca de Mario Rovira
Elles de Can Roda

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Can Rac

C. dels Mestres Villà, 101
+34 935 551 664
www.canrac.com



Hamburguesa DO El Masnou / Hamburger AO El Masnou

Hamburguesa elaborada de forma artesanal con carne de ternera del Pirineo catalán, sal, pimienta, licor de crema catalana Melody y un ingrediente secreto que le da el toque especial de la casa. Es apta para personas con celiaquía.

La hamburguesa entra en el mundo gourmet de la mano de Cal Tete con setenta variedades de innovadoras combinaciones que sorprenden a los paladares más exigentes, como las especiales BBQ, las veganas, la Jack Daniels con chocolate o la locura de los más pequeños, las nubes.

Hamburger élaboré de manière artisanale à base de viande de veau des Pyrénées catalanes, de sel, de poivre, de liqueur de crème catalane Melody et d'un ingrédient secret qui lui confère cette touche spéciale maison. Convient aux cœliaques.

Le hamburger fait son entrée dans l'univers gourmet grâce à Cal Tete, proposant plus de 70 combinaisons inédites pour surprendre les palais les plus exigeants, telles les spéciales BBQ, les végans, les Jack Daniels au chocolat ou ceux dont raffolent les enfants, les guimauves.



RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS


Cocinar las hamburguesas al punto.

Cuisinez les hamburgers à point.

TEMPORADA / SAISON

Disponible durante todo el año. Cada estación tiene su hamburguesa.

Disponibles toute l'année, car chaque saison a son hamburger.

 **ARMONÍA DO ALELLA /
HARMONIE AO ALELLA**
AA Orbus d'Alta Alella
Xirà de Testuan

Jordi Gil



¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Cal Tete
C. d'Almeria, 35, local 7
+34 935 559 419



¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

Las primeras referencias de la hamburguesa aparecen en el libro de Marco Gavio Apicio, *De re coquinaria*. Llamada *isicia omentata*, era utilizada por las legiones romanas en campaña por su sencillez al cocinarla y su fácil transporte.

Les premières références au hamburger apparaissent dans le livre de Marcus Gavius Apicius, *De re coquinaria*. Appelés *isicia omentata*, ils étaient consommés par les légions romaines en campagne, car ils étaient faciles à cuisiner et à transporter.

Masnovines / Masnovines

Postre formado por una base de bizcocho enrollada con crema catalana y un baño de licor de coñac. Por encima se añade crema catalana quemada y un toque final de gelatina de manzana.

Las *masnovines* son un producto originario de El Masnou que se elabora desde los años veinte del siglo XX y son un postre ideal para cerrar una buena comida.

Desserts composés d'une base de génoise roulée à la crème catalane et arrosée de liqueur de cognac. On ajoute par-dessus de la crème catalane brûlée et une touche finale de gelée de pomme.

Les *masnovines* ont été imaginés à El Masnou dans les années 1920. C'est un dessert idéal pour boucler un bon repas.



JOSEP CANO

TEMPORADA / SAISON

Disponible durante todo el año.

Disponibles toute l'année.

 **ARMONÍA DO ALELLA /
HARMONIE AO ALELLA**

Marfil Molt Dolç d'Alella Vinícola
Penjat d'un fil de Can Roda

¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

Se venden por unidades individuales.

Ils sont vendus à l'unité.

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

David Patisser
C. de Navarra, 100
+34 935 553 475

Patisserie Miquel
C. de Pere Grau, 59
+34 935 550 661

Patisserie Matalí
Pg. de Prat de la Riba, 4
+34 935 550 460

Patisserie i Confiteria La Moreneta
C. d'Itàlia, 31
+34 935 553 564

Font. Forn de pa amb degustació
C. de Francesc Macià, 66 bis
+34 930 061 831



Turrón de Ocata / Tournon d'Ocata

El turrón de Ocata es un trufado de Cointreau elaborado exclusivamente por la pastelería Miquel de El Masnou, con chocolate puro del 70 % de primera calidad.

Un placer para los que sienten debilidad por este producto derivado del cacao.

Le tournon d'Ocata est un truffé au Cointreau exclusivement élaboré par la pâtisserie Miquel d'El Masnou, avec du chocolat pur à 70 % de première qualité.

Un vrai régal pour les amateurs de ce produit dérivé du cacao.

TEMPORADA / SAISON

Disponible durante todo el año, aunque es un producto típico de las fiestas navideñas.

Disponible toute l'année, même s'il s'agit d'un produit typique des fêtes de Noël.



ARMONÍA DO ALELLA / HARMONIE AO ALELLA

AA Puput de Celler de les Aus
Pur dolç de Bouquet d'Alella



Lluís Vallescar



¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Pâtisserie Miquel
C. de Pere Grau, 59
+34 935 550 661



¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

Se elabora con chocolate de alta calidad.

Élaboré avec du chocolat de haute qualité.

Cerveza artesana / Bière artisanale

Cerveza artesana y de pequeña producción elaborada de principio a fin en la cervecería del restaurante Mas Vell, concebida desde el inicio como un laboratorio de experimentación y degustación. Se utilizan malts, lúpulos y levaduras de la más alta calidad y de distintos orígenes.

La Boston Lager es la clásica de la casa, una cerveza ligera, rubia, con un toque tostado y con un leve color y sabor a caramelo.

Bière artisanale et de petite production fabriquée de bout en bout dans la brasserie du restaurant Mas Vell, conçue dès le départ comme un laboratoire d'expérimentation et de dégustation. Du malt, du houblon et de la levure de la plus haute qualité et de différentes origines sont utilisés.

La Boston Lager est le classique de la maison, une bière blonde légère avec une touche torréfiée et une légère couleur et saveur caramel.



OMAR ALAYON



Alejo López Joaquim i Stefano Molinari

RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

La producción y la oferta de las cervezas se adapta a cada temporada. En verano destacan las cervezas ligeras y refrescantes y, en invierno, las cervezas oscuras.

La production et la gamme de bières s'adaptent à chaque saison. En été, les bières légères et rafraîchissantes sont en vedette, et en hiver, les bières brunes.

PRODUCTOR / PRODUCTEUR

Restaurant i Brewpub Mas Vell
C. de Barcelona, 2 • +34 932 381 890
@elmasvell • www.elmasvell.com

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

En el restaurante Mas Vell. / Au restaurant Mas Vell.

¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

La cerveza se puede llevar a casa con las botellas de vidrio diseñadas por Ingrid Picanyol, que son retornables, y así se pueden probar todas las modalidades que preparan durante todo el año.

Les bières peuvent être emportées chez soi en bouteilles en verre, conçues par Ingrid Picanyol, puis retournées pour y goûter les différents types de bières brassées toute l'année.

Vermuts de Vermouth Cisa / Vermouths de Vermouth Cisa

Vermuts equilibrados, dulces, de carácter ligeramente amargo y final largo. Estos vermouths de 15° de graduación alcohólica continúan utilizando la misma metodología y fórmulas de mediados del siglo XIX. Vermouth Cisa produce vermouths y licores de máxima calidad desde 1880, y es uno de los elaboradores más antiguos de todo el Estado español.

Ecofriendly, hecho con vino y alcohol de melaza ecológicos, fue elegido mejor vermouth del año por los Premis Vinari 2019.



Francesc Piera,
padre e hijo

RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Servir con hielo, con una rodaja de naranja (dorado) o de limón (blanco), o bien con la piel de la naranja o el limón y una aceituna.

Servez-le avec des glaçons, une rondelle d'orange [doré] ou de citron [blanc], ou encore avec un zeste d'orange ou de citron et une olive.

TEMPORADA / SAISON

Disponibile durante todo el año.

Disponibile toute l'année.

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Distribución y venta en diferentes establecimientos de la población que venden vinos y licores.

Distribution et vente dans différents établissements du village.

PRODUCTOR / PRODUCTEUR

Vermouth Cisa

C. de Mossèn Jacint Verdaguer, 33-34
+34 935 404 040 • www.vermouthcisa.com

Vermouth équilibré, légèrement amer et long en bouche. Ce vermouth de 15° est élaboré suivant les mêmes méthodes et formules employées au milieu du XIX^e siècle. Vermouth Cisa produit des vermouths et des spiritueux d'une qualité irréprochable depuis 1880, ce qui en fait l'un des plus anciens producteurs de toute l'Espagne.

Ecofriendly, élaboré à base de vin et d'alcool de mélasse bio, a été élu le meilleur vermouth de l'année par les Prix Vinari 2019.

¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

Al vermut se le atribuyen propiedades sorprendentes: es una bebida sin grasa, abre el apetito, facilita la digestión, tiene fines medicinales para la fiebre, alivia el malestar de estómago, calma el dolor y es un interesante afrodisíaco sexual.

Le vermouth est censé posséder des propriétés surprenantes: c'est une boisson sans graisse, elle ouvre l'appétit, facilite la digestion, est efficace contre la fièvre, soulage les maux d'estomac, calme la douleur et agit comme aphrodisiaque.

Vermut Aucata / Vermouth Aucata

Aucata es un vermut moderno, fresco, suave y cítrico. Elaborado con vino de garnacha blanca de Alella y botánicos ecológicos de El Masnou. Es ideal para los aperitivos, pero también va bien para los postres. El vermut Aucata es un producto gourmet, trabajado con mucho esmero y creatividad. Es la esencia del Baix Maresme con toda su biodiversidad.

Aucata est un vermouth moderne, frais, doux et citrique. Élaboré avec du vin blanc grenache d'Alella et des ingrédients botaniques biologiques d'El Masnou. Il est idéal pour accompagner des amuses-bouches, mais se marie aussi à merveille avec les desserts. Le vermouth Aucata est un produit gourmet, conçu avec le plus grand soin et beaucoup de créativité. Il concentre l'essence du Baix Maresme dans toute sa biodiversité.



Jordi
González
Castelló



RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Probar bien fresco (7-9 °C). Marida con todo tipo de aperitivos y tapas, especialmente las de mar, orientales y veganas. Magnífico también en cócteles.

Dégustez-le frais (7-9 °C). Il se marie à merveille avec toute sorte d'amuse-bouches et de tapas, notamment les fruits de mer, les plats orientaux et les plats végans. Excellent également pour vos cocktails.

TEMPORADA / SAISON

Producción anual limitada a 750 botellas.

Production annuelle limitée à 750 bouteilles.

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

En El Masnou, se puede comprar en El Rebost dels Sentits, El Celler del Mar, Àgora i Maresme Waves Park, o bien directamente al productor.

À El Masnou, vous pouvez l'acheter à El Rebost dels Sentits, El Celler del Mar, Àgora et Maresme Waves Park, ou bien directement chez le producteur.

PRODUCTOR / PRODUCTEUR

Aurora del Camp - Ecosatori

C. de Salvador Espriu, 26
+34 692 905 858
auroradecamp@gmail.com



Licor de crema catalana / Liqueur de crème catalane

El licor de crema catalana Melody es el resultado de convertir en licor uno de los postres lácteos catalanes más populares, con siglos de antigüedad. Con una graduación alcohólica de 17°, está elaborado con leche, azúcar y aromas de canela, vainilla y caramelo, combinados con alcohol etílico. Se caracteriza por la frescura de su aroma y por su sabor natural.

La liqueur de crème catalane Melody est née de l'idée de transformer en liqueur l'un des desserts catalans les plus appréciés depuis des siècles. Avec un volume d'alcool de 17°, elle est élaborée avec du lait, du sucre et des arômes de cannelle, vanille et caramel, associés à de l'alcool éthylique. Elle se distingue par son arôme plein de fraîcheur et sa saveur naturelle.



¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

La empresa fue fundada en 1970 y el Melody salió al mercado en 1994.

L'entreprise a été fondée en 1970 et la liqueur Melody a été commercialisée en 1994.

RECOMENDACIONES / RECOMMANDATIONS

Tomar bien frío, como chupito después de la comida, o con hielo, como si fuera una copa.

À consommer bien fraîche, comme shot en fin de repas ou en verre avec des glaçons.

TEMPORADA / SAISON

Disponible durante todo el año.

Disponible toute l'année.

PRODUCTOR / PRODUCTEUR

Destilerias Campeny SA
Ctra. Nacional II, km 636, 4
+34 935 402 500
www.campeny.com

¿DÓNDE SE PUEDE ENCONTRAR? / OÙ EN TROUVER ?

Distribución y venta en diferentes establecimientos de la población que venden vinos y licores.

Distribution et vente dans différents établissements du village.

Galletas de barco / Biscuits des navires

Las galletas de barco servían de alimento a la tripulación que viajaba a América porque tenían un período de conservación muy largo. Documentadas en El Masnou desde el siglo XIX, estaban preparadas con agua, harina, levadura y comino y se cocían en el horno.

Antiguamente eran cuadradas, se guardaban en cajas de lata estañada y se colocaban dentro de bocoyses de madera, para protegerlas de la humedad durante las largas travesías.

La última panadería que las elaboraba de forma tradicional, Can Banqué, cerró el año 2021.

Les biscuits des navires servaient d'aliment aux équipages qui se dirigeaient vers l'Amérique, grâce à leur longue durée de conservation. Documentés à El Masnou depuis le XIX^e, ils étaient élaborés à base d'eau, de farine, de levure et de cumin et cuits au four.

Jadis, ils étaient carrés et conservés dans des boîtes en fer blanc étamé et placés dans des barriques en bois pour les protéger de l'humidité pendant les longues traversées.

Can Baqué, la dernière boulangerie-pâtisserie qui les fabriquait de manière traditionnelle, a fermé ses portes en 2021.

Caja de lata para contener doce galletas procedente del barco *Valparaíso*, c. 1880.

Boîte en fer blanc pour contenir douze biscuits, provenant du navire *Valparaíso* et datant d'environ 1880.

[Museu Municipal de Nàutica del Masnou, M-4166. Donació de Maria Cid Busquets, 2015]



¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

Se trataba de un alimento muy saludable, porque no llevaba ni sal, ni azúcar, ni conservantes.

C'était un aliment très sain car il ne contenait ni sel, ni sucre, ni conservateur.



Canelón de brandada con salsa vizcaína / Cannelloni de brandade à la sauce biscaïenne



INGREDIENTES / INGRÉDIENTS

2 bandejas de brandada de bacalao (Bacallaneria Natalia)
 Pasta de canelones precocinada
 1 cebolla dulce grande
 250 g de carne de pimiento de romesco
 Queso manchego
 3 dientes de ajo
 Aceite de oliva
 Caldo de verduras

2 barquettes de brandade de morue (Bacallaneria Natalia)
 Pâtes à cannelloni précuites
 1 gros oignon doux
 250 g de chair de piment romesco
 Fromage Manchego
 3 gousses d'ail
 Huile d'olive
 Bouillon de légumes

PREPARACIÓN / PRÉPARATION

Poner a hidratar la pasta de canelón según las instrucciones del fabricante, searla y reservarla.

Poner la brandada en una manga pastelera y reservarla.

Cortar el ajo y la cebolla a la brunesa.

En una sartén poner aceite de oliva y los ajos, todo en frío. Cuando estén dorados, añadir la cebolla. Cuando esté bien sofrita incorporar la carne del pimiento de romesco y cocinarlo de 12 a 15 minutos. Añadir un poco de caldo para diluir la salsa y dejar cocer hasta que esté al gusto de espesor. Pasarlo a un recipiente y triturarlo. Una vez hecho esto, volver a colocar la salsa en la sartén a fuego muy suave, hasta que empiece a hervir y reservar.

Estirar la pasta, rellenarla con la brandada y hacer los canelones.

En un plato, poner la salsa vizcaína, colocar el canelón encima, cubrir el canelón con la salsa y rallar el queso por encima. Se puede gratinar o no, como apetezca.

Hydratez les pâtes à cannelloni selon les indications du fabricant, séchez et réservez.

Remplissez de brandade une poche à douille et réservez.

Coupez l'ail et l'oignon en brunoise.

Dans une poêle, ajoutez l'huile d'olive et l'ail, à froid. Une fois dorés, ajoutez l'oignon. Une fois l'oignon bruni, incorporez la chair du poivron romesco et laissez cuire pendant 12 à 15 minutes. Ajoutez un peu de bouillon pour délayer la sauce et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle devienne aussi épaisse que vous le souhaitez. Versez la sauce dans un bol et passez-la à la moulinette. Ensuite, versez à nouveau la sauce dans la poêle à feu très doux jusqu'à ébullition et réservez.

Étalez les pâtes, farcissez-les avec la farce de brandade et formez les cannellonis.

Versez un peu de sauce biscaïenne dans une assiette, déposez les cannellonis, recouvrez-les de sauce et parsemez de fromage râpé. Vous pouvez également les gratiner ou non, à votre goût.

Ensalada de mesclum con butifarra de huevo del Maresme / Salade de mesclun et boudin aux œufs du Maresme



INGREDIENTES / INGRÉDIENTS

160 g de ensalada mézclum
 150 g de butifarra de huevo del Maresme en rodajas
 30 g de piñones dorados
 100 g de fresas del Maresme

Vinagreta

1 cucharadita de mostaza antigua
 1 cucharadita de miel de la cordillera Litoral
 1 cucharadita de mermelada de naranja amarga
 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
 Una pizca de sal marina

160 g de salade mesclun

150 g de boudin aux œufs du Maresme en rondelles
 30 g de pignons dorés
 100 g de fraises du Maresme

Vinaigrette

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
 1 cuillère à café de miel des montagnes du littoral
 1 cuillère à café de marmelade d'orange amère
 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
 Une pincée de sel marin

PREPARACIÓN / PRÉPARATION

Emulsionar en un bol los ingredientes de la vinagreta y mezclar con el mézclum, limpio y seco. Agregar las rodajas de butifarra de huevo del Maresme y los piñones previamente dorados al horno durante 8 minutos a 160 °C.

Se puede añadir una fruta de temporada, como fresas del Maresme cortadas en pedazos. Receta cedida por el establecimiento Can Rac.

Émulsionnez dans un bol les ingrédients de la vinaigrette et mélangez le tout avec le mesclun, propre et sec. Ajoutez les rondelles de boudin aux œufs du Maresme et les pignons préalablement dorés au four pendant 8 minutes à 160 °C.

Vous pouvez incorporer des fruits de saison, tels des fraises du Maresme coupées en morceaux.

Recette cédée par l'établissement Can Rac.

Los vinos de la DO Alella / Les vins de l'AO Alella



FOTOGRAFÍAS: ÒSCAR PALLARÈS

La denominación de origen (DO) Alella está integrada por 31 municipios que se reparten entre las comarcas del Barcelonès, el Maresme y el Vallès Oriental. El Masnou forma parte de esta denominación de origen.

La DO Alella se encuentra en un momento de gran vitalidad: elabora vinos de alto interés, elegancia y complejidad. La variedad blanca más característica es la *pansa blanca*, con más del 50 % de viñedo plantado, seguida de la *garnacha blanca*. También se elaboran vinos rosados y tintos elaborados con *garnacha negra*, *syrah* o *mataró*, entre otras.

La ruta del vino DO Alella ofrece una amplia oferta: actividades en las bodegas, gastronomía, cultura, alojamientos y todo lo necesario para disfrutar del enoturismo.

L'appellation d'origine (AO) Alella est constituée de 31 communes, réparties sur les départements du Barcelonès, du Maresme et du Vallès Oriental. El Masnou en fait partie.

L'AO Alella est actuellement très dynamique : elle élabore des vins très intéressants, élégants et complexes. La variété blanche la plus caractéristique est la *pansa blanca*, avec 50 % des vignes cultivées, suivie du *grenache blanc*. On trouve également des vins rosés et rouges à base de *grenache noir*, *syrah*, ou *mataró*, entre autres.

La route des vins de l'AO Alella propose de nombreuses activités dans les domaines viticoles, ainsi que des propositions gastronomiques et culturelles, des hébergements et tout ce dont vous avez besoin pour profiter de l'œnotourisme.



¿SABÍAS QUE...? / LE SAVIEZ-VOUS ?

¿La DO Alella es de las más pequeñas y antiguas de Cataluña? Es bien sabido que los romanos elaboraban vino con la uva de los viñedos que se extendían por toda la Layetania (el actual Maresme). Sin embargo, el topónimo Alella se asocia definitivamente al nombre del vino con la creación, en 1906, de la bodega cooperativa Alella Vinícola, una de las primeras de Cataluña. En 1953 se pone en marcha el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alella.

Saviez-vous que l'AO Alella est l'une des plus petites et des plus anciennes de Catalogne ? Il est bien connu que les Romains élaboraient déjà du vin avec les raisins des vignes qui s'étendaient dans toute la région de la Layetania (l'actuelle région du Maresme). Néanmoins, le toponyme Alella n'est définitivement associé au nom du vin qu'avec la création en 1906 de la coopérative vinicole Alella Vinícola, l'une des premières en Catalogne. En 1953 est fondé le Conseil régulateur de l'appellation d'origine Alella.



LAS BODEGAS / LES CAVES À VINS

MARESME

Alella Vinícola

Rbla. Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
www.alellavinicola.com

Alta Alella Mirgin

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 624 182
www.altaalella.wine

Bouquet d'Alella

Av. Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
+34 935 556 997
www.bouquetdalella.com

Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
+34 933 954 527
www.vinosdealella.com

Roura

Vall de Rials, s/n
08328 Alella
+34 933 527 456
www.roura.es

Celler de les Aus

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 624 182
www.altaalella.wine/celler-de-les-aus

VALLÈS ORIENTAL

Raventós d'Alella

Masia Can Matons, s/n
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 933 950 811
www.glevaestates.com

Masia Can Roda

Ctra. BV-5006
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 935 794 448
www.cellercanroda.cat

ACTIVIDADES RELACIONADAS / ACTIVITÉS ASSOCIÉES

Centro Enoturístico y Arqueológico de Vallmora / Centre œnotouristique et archéologique de Vallmora

La bodega romana de Vallmora (Teià) fue un centro de producción vitivinícola de la Layetania romana con actividad documentada entre los siglos I aC y V dC.

El yacimiento y el centro de interpretación permiten entender cómo era el cultivo, la producción y la comercialización del vino layetano en la época romana.

Se ofrecen visitas guiadas al yacimiento arqueológico, degustación de vinos de la DO Alella, visitas a bodegas, talleres, etc.

La cave romaine de Vallmora (Teià) était jadis un centre de production vitivinicole de la Laietania romaine, dont l'activité est documentée entre le 1^{er} siècle avant J.-C. et le V^e siècle après J.-C.

Le site et le centre d'interprétation nous permettent de découvrir la culture, la production et la commercialisation du vin de la région à l'époque romaine.

Des visites guidées du site archéologique sont proposées, ainsi que des dégustations de vins de l'AO Alella, des visites des caves, des ateliers, etc.

Información y reservas / Informations et réservations

C. d'Ernest Lluch, 40 • Teià
+34 615 619 894
info@vallmora.cat

El Vi+**Fechas: mes de octubre**

El Vi + es un evento de dinamización del territorio de la DO Alella para dar a conocer y promocionar el mundo del vino y la DO Alella a través de un ciclo de actividades y experiencias enoturísticas: presentación de vinos y visitas a las bodegas; catas dirigidas; menús y talleres gastronómicos; propuestas de música, teatro, literatura y poesía maridadas con vino; eventos deportivos; rutas patrimoniales y salidas guiadas en la naturaleza; paquetes de hotel, *wellness* y vinoterapia, etc.

Dates : mois d'octobre

El Vi+ est un événement destiné à dynamiser le territoire de l'AO Alella et à faire connaître et promouvoir le monde du vin et l'AO Alella à travers un cycle d'activités et d'expériences œnotouristiques : présentations de vins et visites de caves ; dégustations guidées ; menus et ateliers gastronomiques ; accords musique, théâtre, littérature, poésie et vin ; événements sportifs ; routes du patrimoine et sorties guidées dans la nature ; forfaits hôteliers, de bien-être et de vinothérapie, etc.



+34 937 411 623
productesdelaterra@cmaresme.cat
www.cmaresme.cat/productesdelaterra

La **Xarxa Productes de la Terra** es una iniciativa de la Diputación de Barcelona que agrupa a más de un millar de empresas productoras y elaboradoras de productos alimentarios de calidad, de la provincia de Barcelona. El objetivo principal de la asociación es fortalecer este tejido empresarial, con el fin de que las empresas sean más competitivas y sostenibles, y los territorios, más atractivos y de calidad.

En el caso de nuestra comarca, tutelada por el Consejo Comarcal del Maresme, tiene como principal objetivo realzar los productos agrarios locales y los productos de artesanía alimentaria que se elaboran en nuestro territorio, así como ayudar a los productores alimentarios de calidad a comercializar sus productos.


Le **Xarxa Productes de la Terra** est une initiative du Conseil de Barcelone qui regroupe plus d'un millier d'entreprises consacrées à la production et à l'élaboration de produits alimentaires de qualité de la province de Barcelone. Le but principal de l'association est de renforcer ce tissu entrepreneurial, afin d'améliorer la compétitivité et la durabilité des entreprises et d'augmenter l'attractivité et la qualité des territoires.

Dans le cas de notre région, sous l'égide du Conseil régional du Maresme, le principal objectif est de donner une valeur ajoutée aux produits agricoles locaux et aux produits alimentaires artisanaux élaborés sur notre territoire, ainsi que d'aider les producteurs d'aliments de qualité à commercialiser leurs produits.

**¿Dónde se pueden encontrar los productos? / Où trouver les produits ?**

- | | | |
|--|---|--|
| 1. L'Anxoveta
C. de Barcelona, 50 | 6. David Pastisser
C. de Navarra, 100 | 10. Vermouth Cisa
C. de Mossèn Jacint Verdaguer, 33-34 |
| 2. Bacallaneria Natalia
Mercat del Masnou, parada 41-42. C. d'Itàlia, 50 | 7. Font. Forn de pa amb degustació
C. de Francesc Macià, 66 bis | 11. Aurora del Camp – Ecosatori
C. de Salvador Esriu, 26 |
| 3. Can Rac
C. dels Mestres Villà, 101 | 8. Pastisseria i Confiteria La Moreneta
C. d'Itàlia, 31 | 12. Destilerías Campeny
Ctra. Nacional II, km 636,4 |
| 4. Cal Tete
C. d'Almeria, 37 | 9. Restaurant Mas Vell
C. de Barcelona, 2 | 13. Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora
C. d'Ernest Lluch, 40. Teià |
| 5. Pastisseria Miquel
C. de Pere Grau, 59 | | 14. Pastisseria Matalí
Pg. de Prat de la Riba, 4 |



 Ajuntament del Masnou

 @elmasnou_cat

 @elmasnou_turisme

 Ajuntament del Masnou

App El Masnou, Terra de Mar

Android

Apple



Ajuntament del Masnou



TELÉFONOS Y DIRECCIONES DE INTERÉS / TÉLÉPHONES ET ADRESSES UTILES

Ajuntament del Masnou

+34 935 571 700

Pg. de Prat de la Riba, 1

Oficina de Turisme del Masnou



+34 935 571 834

Pg. de Prat de la Riba, 16

turisme@elmasnou.cat

Biblioteca Joan Coromines



+34 935 571 888

C. de Josep Pujadas Truch, 1A

Museu Municipal de Nàutica del Masnou



+34 935 571 830

C. de Josep Pujadas Truch, 1A

Emergències

112

Taxi

+34 935 403 318 / 935 401 386